Deutscher Bundestag
11. Wahlperiode

Drucksache 11/6556

01. 03. 90

Beschlußempfehlung und Bericht

des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (10. Ausschuß)

zu der Unterrichtung durch die Bundesregierung
— Drucksache 11/6125 Nr. 7 —

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates über Wild- und Kaninchenfleisch
— KOM(89) 496 endg. —
Rats-Dok. Nr. 9825/89 10. 11. 89 (15. 11.) 17. 10. 89

A. Problem

Bei Wildtieren auftretende ansteckende Krankheiten, die auf Haustiere übertragen werden können, müssen bekämpft werden. Andererseits gelten derzeit noch keine einheitlichen Gesundheitsvorschriften, die das gewünschte hohe Maß an Gesundheitsschutz für Tier und Mensch sicherstellen. Die mangelnde Einheitlichkeit führt zu Wettbewerbsverzerrungen zwischen den Erzeugern in verschiedenen Ländern der Gemeinschaft.

B. Lösung

Die Überwachung und Begrenzung ansteckender und parasitärer Krankheiten bei Wildtieren und Kaninchen ist zu gewährleisten. Es sind Vorschriften für tierärztliche Untersuchungen für Wild- und Kaninchenfleisch zu schaffen. Ferner sollen Hygienevorschriften für die Verarbeitung von Wild- und Kaninchenfleisch gelten. Darüber hinaus ist für die Ausstattung von Betrieben, die Wild- und Kaninchenfleisch erzeugen, sicherzustellen, daß sämtliche Arbeitsdinge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen durchgeführt werden.

Ablehnung im Ausschuß

C. Alternativen

Keine Angaben der Antragsteller.

D. Kosten

Die Kosten werden mit 34 000 ECU pro Haushaltsjahr beziffert.

Beschlußempfehlung

Der Bundestag wolle beschließen, die Bundesregierung zu ersuchen, bei den Verhandlungen in Brüssel darauf hinzuwirken, daß der Verordnungsvorschlag in der vorgelegten Form abgelehnt wird und nicht als Verordnung, sondern als Richtlinie verabschiedet wird.

Bonn, den 7. Februar 1990

Der Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Müller (Schweinfurt)	**Sauter (Epfendorf)**
Vorsitzender	Berichterstatter

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates über Wild- und Kaninchenfleisch

(Von der Kommission vorgelegt — KOM(89) 496 endg.)

Begründung

A. Die Regelung gesundheitlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch ist in der Richtlinie des Rates 64/433/EWG festgelegt. Diese Vorschriften wurden mit der Richtlinie 88/409/EWG teilweise auf die Inlandsmärkte der Mitgliedstaaten ausgedehnt.

   Die Gesundheits- und Hygienevorschriften für frisches Gefügelfleisch wurden mit der Richtlinie 71/118/EWG erlassen.

   Im Interesse eines reibungslosen Funktionierens des Binnenmarktes ist es angezeigt, auch die Vorschriften für Kaninchen- und Wildfleisch zu vereinheitlichen.

B. Diese Harmonisierung ist aus folgenden Gründen erforderlich:

   1. In der gesamten Gemeinschaft müssen einheitliche Gesundheitsgarantien gegeben sein, um den freien Warenverkehr zu gewährleisten und gleichzeitig ein hohes Maß an Gesundheitsschutz für Tier und Mensch sicherzustellen.

   2. Die Wettbewerbsverzerrungen zwischen den Erzeugern in verschiedenen Ländern der Gemeinschaft müssen eingeschränkt werden.

   3. Es müssen die Voraussetzungen gegeben sein, ansteckende Krankheiten zu bekämpfen, die bei Wildtieren auftreten und auf Haustiere übertragen werden können.

C. Vorgeschlagen werden folgende Maßnahmen:

   1. Überwachung und Begrenzung ansteckender und parasitärer Krankheiten bei Wildtieren und Kaninchen.

   2. Vorschriften für tierärztliche Untersuchungen von Wild- und Kaninchenfleisch.

   3. Hygienevorschriften für die Verarbeitung von Wild- und Kaninchenfleisch.

   4. Vorschriften für die Ausstattung von Betrieben, die Wild- und Kaninchenfleisch erzeugen, um sicherzustellen, daß sämtliche Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen durchgeführt werden.

D. Während die Verwaltungsvorschriften allgemein gelten, wird ein Unterschied gemacht — mit spezifischen Vorschriften — zwischen Kaninchenfleisch, dem Fleisch von in Zuchtbetrieben gehaltenen Wildtieren und dem Fleisch von freilebenden Wildtieren, um den besonderen Gesundheitsproblemen Rechnung zu tragen, die sich auf jede einzelne dieser Tiergruppen beschränken.

E. Die Kommission hat das Verfahren des Regelungsausschusses vorgeschlagen, da sie bemüht ist, Störungen im derzeitigen Verwaltungsprozeß im Veterinärbereich zu vermeiden. Im allgemeinen jedoch bevorzugt die Kommission auch weiterhin das Verfahren des beratenden Ausschusses.

F. Die Kommission wird in Kürze die Gesundheits- und Hygienevorschriften für Fleischerzeugnisse vorlegen, die unter Verwendung von Wild- und Kaninchenfleisch hergestellt werden, sowie die Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr dieser Erzeugnisse aus Drittländern und Vorschriften für die Untersuchung des Fleisches von in Zuchtbetrieben gehaltenen Wildtieren und von Hauskaninchen auf Rückstände.

Zugeleitet mit Schreiben des Bundeskanzleramtes vom 29. November 1989 — 121 — 680 70 — E — AG 1569/89.

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Kaninchenfleisch und Wildfleisch sind in der Liste der Erzeugnisse in Anhang II des Vertrages aufgeführt. Kaninchenzucht und Wildtierzucht werden im allgemeinen dem Bereich der Landwirtschaft zugeordnet. Diese Tierzucht und die Wildtiererträge stellen eine Einkommensquelle für einen Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung dar.

Um eine rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und die Produktivität zu steigern, müssen Vorschriften, die Fragen der öffentlichen Gesundheit und der Tiergesundheit hinsichtlich der Erzeugung und Vermarktung von Wild- und Kaninchenfleisch betreffen, auf Gemeinschaftsebene erlassen werden.

Unterschiede in bezug auf veterinärrechtliche und hygienische Vorschriften in den Mitgliedstaaten sollten in dem Bestreben aufgehoben werden, den innergemeinschaftlichen Handel mit Kaninchenfleisch und Wildfleisch zu fördern und auf diese Weise zur Vollendung des gemeinsamen Binnenmarktes beizutragen.

Auf Haustiere und Menschen übertragbare Krankheiten können durch Wild- und Kaninchenfleisch verbreitet werden. Es müssen entsprechende Vorschriften zur Eindämmung dieser Gefahr verabschiedet werden.

Die Behandlung von Wild- und Kaninchenfleisch muß unter hygienischen Bedingungen erfolgen, um Ansteckungen und Vergiftungen durch Lebensmittel zu verhindern.

Die Richtlinie des Rates 82/894/EWG vom 21. Dezember 1982 über die Mitteilung von Viehseuchen in der Gemeinschaft[1]), zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/162/EWG[2]), legt die Art und Weise dieser Mitteilung und die zu meldenden Krankheiten im einzelnen fest. Das Auftreten oder Vorhandensein bestimmter ansteckender Krankheiten bei Wildtieren in einem Gebiet der Gemeinschaft kann für das Wild in anderen Gebieten der Gemeinschaft, aber auch für den Viehbestand der Gemeinschaft eine Gefahr darstellen. Es ist angezeigt, für bestimmte ansteckende Wildkrankheiten dieselben Mitteilungsvorschriften zu erlassen wie für Haustiere.

Die Richtlinie des Rates 64/433/EWG vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch[3]), zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/657/EWG[4]), legt die Gesundheitsvorschriften für frisches Fleisch fest. Wildtiere werden zur Erzeugung von Wildbret unter ähnlichen Bedingungen gehalten wie Vieh und Federvieh. Es ist angezeigt, dieselben Gesundheitsvorschriften, die bereits auf frisches Fleisch und Geflügelfleisch angewendet werden, auch auf das Fleisch von Wildtieren aus Zuchtbetrieben auszudehnen.

Geringe Mengen von Kaninchen- und Wildfleisch, die vor Ort gehandelt werden, sollten von dieser Regelung ausgenommen werden.

Für die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen wird auf die allgemeinen Vorschriften in der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates über tierärztliche Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes verwiesen.

Der Kommission sollte die Aufgabe übertragen werden, Maßnahmen zur Durchführung dieser Verordnung zu erlassen. Zu diesem Zweck sind Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften

Artikel 1

Diese Verordnung legt die tiergesundheitlichen und hygienischen Anforderungen fest, die bei der Erzeugung und Vermarktung von Wild- und Kaninchenfleisch zu beachten sind.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung gilt/gelten als:

1. „Wildfleisch": alle zum Verzehr geeigneten Teile von Wildtieren;
2. „Fleisch von in Zuchtbetrieben gehaltenen Wildtieren": alle zum Verzehr geeigneten Teile von Wildtieren und -vögeln, die in Gefangenschaft gezüchtet, gehalten und getötet werden;
3. „Fleisch von freilebenden Wildtieren": alle zum Verzehr geeigneten Teile von Wildtieren und

[1]) ABl. Nr. L 378 vom 31. Dezember 1982, S. 58
[2]) ABl. Nr. L 61 vom 4. März 1989, S. 48
[3]) ABl. Nr. 121 vom 29. Juli 1964, S. 2012/64
[4]) ABl. Nr. L 382 vom 31. Dezember 1988, S. 3

-vögeln, die nach geltenden Jagdgesetzen in ihrem natürlichen Lebensraum getötet werden;

4. „Wild/Wildtiere": Landsäugetiere oder Vögel, die nicht zu den Haustieren zählen und nicht in Artikel 1 Abs. 1 der Richtlinie 64/433/EWG oder in Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch[5]) genannt sind;
5. „großes Wild": wilde Paarhufer;
6. „Kleinwild": Wildtiere der Familie der Leporidae und Flugwild;
7. „Federwild": jagdbare Vögel;
8. „Haarwild": jagdbare Säugetiere;
9. „Kaninchenfleisch": alle zum Verzehr geeigneten Teile des Hauskaninchens;
10. „zuständige Behörde": die Veterinärbehörde oder jede andere gleichrangige Dienststelle, die von dem betreffenden Mitgliedstaat beauftragt ist, die Durchführung dieser Verordnung zu überwachen;
11. „Jagdgebiet": das Gebiet, in dem sich Wild frei bewegen kann;
12. „Wildverarbeitungsbetrieb": ein zugelassener Betrieb für die Zurichtung, die Gesundheitskontrollen und gegebenenfalls das Zerlegen von Wildtierkörpern;
13. „Kaninchenschlachthaus": ein zugelassener Schlachtbetrieb für die Gesundheitskontrollen und das Schlachten von Hauskaninchen;
14. „Erzeugerland": der Mitgliedstaat, auf dessen Hoheitsgebiet der Betrieb angesiedelt ist.

Die Begriffsbestimmungen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG und Artikel 2 der Richtlinie 71/118/EWG finden Anwendung.

KAPITEL II

Vorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Wild- und Kaninchenfleisch

Artikel 3

1. Der Gesundheitszustand von Wild und Kaninchen ist in jedem Mitgliedstaat regelmäßig zu überprüfen.

   Zu diesem Zweck wird ein zentraler Dienst oder ein entsprechendes Organ damit beauftragt, die Ergebnisse der gemäß dieser Verordnung durchgeführten Gesundheitskontrollen zu sammeln und auszuwerten, falls auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten diagnostiziert oder Rückstände über die zulässigen Werte hinaus festgestellt werden.

2. Wird eine Krankheit oder ein Zustand wie in Absatz 1 beschrieben festgestellt, so sind die Ergebnisse des speziellen Falls der zuständigen Behörde, der die Überwachung der Herde obliegt, aus der die Tiere stammen, bzw. bei Wild die Überwachung des Jagdgebiets, aus dem das Wild stammt, so rasch wie möglich mitzuteilen.

3. Die zuständige Behörde läßt unter Berücksichtigung der epizoologischen Situation spezifische Untersuchungen an Wildtieren durchführen, um das Vorhandensein der in Anhang I der Richtlinie 82/894/EWG genannten Krankheiten zu klären.

   Die Feststellung dieser Krankheiten wird der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten nach den Bestimmungen der Richtlinie 82/894/EWG mitgeteilt.

Artikel 4

1. Der innergemeinschaftliche Handel mit Wildfleisch unterliegt den zutreffenden tierseuchenrechtlichen Vorschriften, die gemäß

   a) der Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch[6]) bzw.

   b) der Verordnung (EWG) . . . des Rates (über tierseuchenrechtliche Vorschriften beim innergemeinschaftlichen Handel mit und Einfuhren aus Drittländern von frischem Geflügelfleisch und Federwild aus Zuchtbetrieben) für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Fleisch gelten.

2. Außerdem ist, unter Berücksichtigung der Feststellung von Krankheiten gemäß Artikel 3 Abs. 3, die zuständige Behörde des Mitgliedstaats, auf dessen Hoheitsgebiet die Krankheit festgestellt worden ist, berechtigt, die Verwendung von Wildfleisch aus bestimmten Jagdgebieten einzuschränken.

3. Weitere Auflagen können nach dem Verfahren des Artikels 21 beschlossen werden.

Artikel 5

1. Die Mitgliedstaaten ergänzen ihre in Artikel 4 der Richtlinie 86/469/EWG des Rates vom 16. September 1986 über die Untersuchung von Tieren und von frischem Fleisch auf Rückstände[7]) genannten Pläne, um auch Wildfleisch auf Rückstände von Kontaminanten in der Umwelt zu untersuchen.

2. Unter Berücksichtigung der Ergebnisse der in Absatz 1 genannten Untersuchungen können Auflagen für die Verwendung von Wildfleisch, das von Tieren in bestimmten Jagdgebieten stammt, gemacht werden.

3. Weitere Vorschriften können nach dem Verfahren des Artikels 21 beschlossen werden.

[5]) ABl. Nr. L 55 vom 8. März 1971, S. 23

[6]) ABl. Nr. L 302 vom 31. Dezember 1972, S. 24

[7]) ABl. Nr. L 275 vom 26. September 1986, S. 36

Artikel 6

1. Bei dem Fleisch großer Wildtiere, die in Zuchtbetrieben gehalten werden, müssen die in Artikel 3 der Richtlinie 64/433/EWG genannten Bedingungen erfüllt sein.

2. Abweichend von Absatz 1 kann bis zu der Verabschiedung der geforderten Vorschriften gemäß Artikel 5 Abs. 1 der Richtlinie 88/409/EWG des Rates vom 15. Juni 1988 mit Hygienevorschriften für Fleisch für den Inlandsmarkt und zur Festlegung der gemäß der Richtlinie 85/73/EWG für die Untersuchung dieses Fleisches zu erhebenden Gebühren[8]) das Schlachten von in Zuchtbetrieben gehaltenem großen Wild sowie das Zerlegen und Lagern des in Absatz 1 genannten Fleisches in Betrieben erfolgen, die von den einzelstaatlichen Behörden für den einzelstaatlichen Markt zugelassen sind, sofern dieses Fleisch nicht dem innergemeinschaftlichen Handel zugeführt wird.

3. Abweichend von Absatz 1 kann die zuständige Behörde zulassen, daß in Zuchtbetrieben gehaltene Wildtiere, wenn diese für einen Transport zu empfindlich sind oder jegliches Risiko für den Transporteur ausgeschlossen werden soll oder aus Gründen des Tierschutzes, vor Ort abgeschossen werden. Erlaubnis zu dieser Abweichung von den Vorschriften kann erteilt werden, wenn
   - der Besitzer der Tiere einen Antrag stellt und
   - die zuständige Behörde im voraus von dem Zeitpunkt der Schlachtung dieser Tiere unterrichtet wird und
   - für den Tierbestand keine Auflagen im Zuge der gemäß Artikel 4 und 5 vorgenommenen Überprüfung gemacht worden sind.

4. Das Fleisch von Wildschweinen oder anderen für Trichinenbefall anfälligen Arten muß einer Untersuchung (Methode der künstlichen Verdauung) gemäß der Richtlinie 77/96/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976[9]) über die bei der Ausfuhr aus Drittländern zu erfolgende Untersuchung von frischem Fleisch von Hausschweinen auf Trichinen (trichinella spiralis) unterzogen werden.

Artikel 7

Das Fleisch von in Zuchtbetrieben gehaltenem Federwild muß die Bedingungen von Artikel 3 der Richtlinie 71/118/EWG erfüllen.

Artikel 8

1. Das Fleisch freilebender Wildtiere muß
   a) in einem Wildverarbeitungsbetrieb, der die Anforderungen von Anhang II Kapitel III erfüllt, oder einem gemäß Artikel 13 zugelassenen und überwachten Schlachtbetriebe aufbereitet werden;
   b) von Wildtieren stammen, die in ihrem natürlichen Lebensraum getötet und nach den Bestimmungen von Anhang II Kapitel I behandelt wurden;
   c) während und nach der Zurichtung in einem Wildverarbeitungsbetrieb oder einem Schlachtbetrieb in hygienisch einwandfreier Ware unter vergleichbaren Bedingungen wie in Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG (großes Wild) bzw. Anhang I Kapitel III der Richtlinie 71/118/EWG (Kleinwild) behandelt werden;
   d) einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt gemäß Anhang I Kapitel II unterzogen werden und darf keine Veränderungen aufweisen; ausgenommen sind Verletzungen, die dem Tier während des Jagens zugefügt wurden, sowie begrenzte Mißbildungen oder Andersartigkeiten, sofern festgestellt wird, daß der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung hierdurch nicht genußuntauglich werden oder eine Gefahr für die Gesundheit darstellen;
   e) gemäß Anhang II Kapitel IV als genußtauglich gekennzeichnet sein;
   f) gemäß Anhang II Kapitel V nach der Fleischuntersuchung in zugelassenen Betrieben gemäß Artikel 13 oder zugelassenen Kühlhäusern gemäß der Richtlinie 64/433/EWG unter zufriedenstellenden Bedingungen gelagert werden;
   g) gemäß Anhang II Kapitel V unter hygienisch einwandfreien Bedingungen befördert werden.

2. Zusätzlich zu Absatz 1
   a) muß das Fleisch von Wildschweinen und anderen für Trichinenbefall anfälligen Arten nach einer der gemäß in der Richtlinie 77/96/EWG genannten Methoden untersucht werden;
   b) müssen Teile von Tierkörpern oder entbeintes Fleisch von Kleinwild unter vergleichbaren Bedingungen wie in Artikel 3 B der Richtlinie 71/118/EWG in zu diesem Zweck gemäß Artikel 13 zugelassenen Betrieben gewonnen werden;
   c) müssen Teile von Tierkörpern oder entbeintes Fleisch von großem Wild unter vergleichbaren Bedingungen wie in Artikel 3 Abs. 1 B der Richtlinie 64/433/EWG in zu diesem Zweck gemäß Artikel 13 zugelassenen Betrieben gewonnen werden.

Artikel 9

1. Kaninchenfleisch muß
   a) in einem Betrieb gewonnen werden, der die allgemeinen Anforderungen der Richtlinie 71/118/EWG erfüllt und zu diesem Zweck nach

[8]) ABl. Nr. L 194 vom 22. Juli 1988, S. 28
[9]) ABl. Nr. L 26 vom 31. Januar 1977, S. 67

den Bestimmungen von Artikel 13 zugelassen ist;

b) von einem Schlachttier stammen, das gemäß den Bestimmungen von Anhang I Kapitel I einer Schlachttieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen und hierbei als geeignet zur Schlachtung befunden worden ist;

c) unter vergleichbaren Bedingungen wie in Kapitel III des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG in hygienisch einwandfreier Weise behandelt werden;

d) einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt gemäß Anhang I Kapitel II unterzogen werden und darf keine Veränderungen aufweisen; ausgenommen sind kurz vor der Schlachtung zugefügte Verletzungen sowie begrenzte Mißbildungen oder Andersartigkeiten, sofern festgestellt wird, erforderlichenfalls durch geeignete Laboruntersuchungen, daß der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung hierdurch nicht genußuntauglich werden oder eine Gefahr für die Gesundheit darstellen;

e) gemäß Anhang I Kapitel III als genußtauglich gekennzeichnet sein;

f) gemäß Anhang I Kapitel IV nach der Fleischuntersuchung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in zu diesem Zweck gemäß Artikel 13 zugelassenen Betrieben oder zugelassenen Kühlhäusern gemäß der Richtlinie 64/433/EWG gelagert werden;

g) unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel V befördert werden.

2. Zusätzlich zu Absatz 1 müssen Teile von Tierkörpern oder entbeintes Fleisch unter vergleichbaren Bedingungen wie in Artikel 3B der Richtlinie 71/118/EWG in zu diesem Zweck gemäß Artikel 13 zugelassenen Betrieben gewonnen werden.

Artikel 10

Abweichend von Artikel 6 Abs. 1, Artikel 7 und Artikel 8 Abs. 1 Buchstabe c ist die Vermarktung von nicht ausgeweidetem und/oder nicht gehäutetem Kleinwild und/oder nicht gerupftem sowie von ungehäutetem großem Wild zulässig, wenn dessen Behandlung und Lagerung getrennt von ausgeweidetem und gehäutetem frischem Fleisch, Geflügelfleisch, Kaninchen- und Wildfleisch erfolgt.

Artikel 11

1. Der amtliche Tierarzt kann sich bei folgenden Aufgaben von Hilfskräften unterstützen lassen, die unter seiner Aufsicht und Verantwortung tätig sind:

a) bei der Durchführung der Fleischuntersuchung gemäß Artikel 6 Abs. 1, Artikel 7, Artikel 8 Abs. 1 Buchstabe d und Artikel 9 Abs. 1 Buchstabe d;

b) bei der Überwachung der Bedingungen für Fleischteile gemäß Artikel 6 Abs. 1, Artikel 7, Artikel 8 Abs. 2 Buchstaben b und c und Artikel 9 Abs. 2;

c) bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den Anforderungen von Anhang I Kapitel V und Anhang II Kapitel V.

2. Eingehende Bestimmungen über den Einsatz dieser Hilfskräfte werden, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 21 erlassen.

Artikel 12

Nicht zum Verzehr angeboten werden darf Kaninchenfleisch oder Wild,

a) bei dem einer der in Anhang I Ziffer 10 Buchstabe a und Anhang II Ziffer 14 Buchstabe a aufgeführten Mängel festgestellt worden ist;

b) das von Tieren stammt, denen voraussichtlich im Fleisch angereicherte gesundheitsschädliche Stoffe verabreicht wurden, über die eine Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses vorliegt;

c) das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen oder mit Zartmachern oder mit anderen die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändernden Stoffen oder mit anderen als zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit verwendeten Farbstoffen behandelt worden ist.

Artikel 13

1. Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis seiner zugelassenen, mit einer Veterinärkontrollnummer ausgewiesenen Betriebe auf. Die Mitgliedstaaten können nach der Richtlinie 71/118/EWG oder der Richtlinie 64/433/EWG zugelassene Betriebe auch für das Schlachten und Zerlegen von Kaninchen und Wild zulassen, sofern diese Betriebe über die erforderliche Ausstattung für die Verarbeitung von Kaninchenfleisch und/oder Wildfleisch verfügen und diese Arbeitsgänge so durchgeführt werden, daß die Einhaltung der Hygienevorschriften sichergestellt ist. Die Mitgliedstaaten übermitteln dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

2. Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung dieser Verordnung gewährleistet ist. Sind die entsprechenden Voraussetzungen nicht länger erfüllt, so entziehen die Mitgliedstaaten die Zulassung.

3. Hat nach Artikel 14 eine Überprüfung stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei erzielten Ergebnisse. Der Entzug einer Zulassung wird den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

4. Die Überwachung und Besichtigungen der zugelassenen Betriebe werden unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich bei ausschließlich technischen Tätigkeiten von hierfür eigens ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen kann. Der amtliche Tierarzt hat jederzeit Zugang zu sämtlichen Bereichen des Betriebs, um sich davon überzeugen zu können, daß die Bestimmungen dieser Verordnung eingehalten werden.

   Eingehende Bestimmungen über den Einsatz der Hilfskräfte werden nach dem Verfahren des Artikels 21 erlassen.

Artikel 14

Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Durchführung dieser Verordnung erforderlich ist, Kontrollen vor Ort vornehmen; sie können insbesondere überprüfen, ob die zugelassenen Betriebe die Bestimmungen dieser Verordnung tatsächlich einhalten. Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten die Ergebnisse dieser Untersuchungen mit.

Ein Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Überprüfung vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe jede erforderliche Unterstützung.

Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 21 erlassen.

Artikel 15

Die Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates über die tierärztlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes[10]) finden Anwendung, insbesondere in bezug auf die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen im Zusammenhang mit gesundheitlichen Fragen bei der Erzeugung und Vermarktung von Kaninchen- und Wildfleisch im Gebiet der Gemeinschaft.

Artikel 16

1. Artikel 6 Abs. 1 und Artikel 7 gelten nicht für das Fleisch von in Zuchtbetrieben gehaltenen Wildtieren, das für den Eigenbedarf des Züchters bestimmt ist oder von diesem ohne Entgelt direkt an den Endverbraucher abgegeben wird.
2. Artikel 8 gilt nicht für das Fleisch freilebender Wildtiere, das für den Eigenbedarf des Jägers bestimmt ist oder von diesem ohne Entgelt direkt an den Endverbraucher abgegeben wird.
3. Artikel 9 gilt nicht für Kaninchenfleisch, das für den Eigenbedarf des Züchters bestimmt ist oder von diesem ohne Entgelt direkt an den Endverbraucher abgegeben wird.

Artikel 17

1. Die Mitgliedstaaten können zulassen, daß
   a) in Abweichung von Artikel 6 Abs. 1 und Artikel 7 das Fleisch von in Zuchtbetrieben gehaltenem Wild in kleinen Mengen direkt vom Erzeuger an den Endverbraucher verkauft wird, sofern derartige Verkäufe in demselben Gebiet vorgenommen werden, in dem sich der Zuchtbetrieb befindet, und sofern die Betriebe und Verkaufsstellen regelmäßig von der zuständigen Behörde überprüft werden;
   b) in Abweichung von Artikel 8 Abs. 1 und Abs. 2 Buchstaben b und c das Fleisch freilebender Wildtiere in kleinen Mengen in regelmäßig von der zuständigen Behörde überprüften Verkaufsstellen oder in kleinen Mengen direkt vom Jäger an den Endverbraucher verkauft wird;
   c) in Abweichung von Artikel 9 Kaninchenfleisch in kleinen Mengen vom Erzeuger an den Endverbraucher verkauft wird, sofern derartige Verkäufe in demselben Gebiet vorgenommen werden, in dem sich der Zuchtbetrieb befindet, und sofern die Betriebe und Verkaufsstellen regelmäßig von der zuständigen Behörde überprüft werden.
2. In den in Absatz 1 genannten Fällen muß das Fleisch so gekennzeichnet sein, daß der Erzeuger oder — bei Wild — der Jäger oder das Jagdgebiet festgestellt werden kann.

KAPITEL III

Schlußbestimmungen

Artikel 18

Diese Verordnung gilt unbeschadet der Vorschriften, die die Gemeinschaft zum Schutz wildlebender Tiere erläßt.

Artikel 19

Die Anhänge dieser Verordnung werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 21 geändert, um insbesondere mit der technologischen Entwicklung Schritt zu halten.

Artikel 20

Bis zu der Durchführung von Gemeinschaftsvorschriften für die Einfuhr von Wild- und Kaninchenfleisch aus Drittländern wenden die Mitgliedstaaten bei derartigen Einfuhren Vorschriften an, die den Be-

[10]) . . .

stimmungen dieser Verordnung zumindest gleichwertig sind.

Artikel 21

1. Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG des Rates [11]) eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, nachstehend „Ausschuß" genannt, unterstützt.
2. Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen.
3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Abs. 2 des Vertrags für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
4. Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.
5. Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

   Hat der Rat innerhalb von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

[11]) ABl. Nr. L 255 vom 18. Oktober 1968, S. 23

Artikel 22

Diese Verordnung tritt am 1. April 1990 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel, am . . .

Im Namen des Rates

ANHANG I

Hygienevorschriften für Kaninchen

KAPITEL I

Schlachttieruntersuchung bei Kaninchen

1. Die Tiere müssen vor Beginn des täglichen Schlachtens einer Schlachttieruntersuchung unterzogen werden. Der Betreiber des Schlachthofes oder sein Vertreter muß sämtliche Arbeitsgänge zur Durchführung der Schlachttieruntersuchung, insbesondere jegliche für notwendig erachtete Behandlung, erleichtern.

   Jede Partie von zum Schlachten abgefertigter Tiere ist zu kennzeichnen, damit die zuständige Behörde die Herkunft der Tiere feststellen kann.

2. Die Schlachttieruntersuchung kann sich darauf beschränken, während des Transports zugefügte Verletzungen festzustellen, wenn die Kaninchen innerhalb der letzten 24 Stunden in dem Herkunftszuchtbetrieb untersucht und für gesund befunden worden sind. Außerdem muß die Nämlichkeit der Partie bei Ankunft im Schlachthaus nachgewiesen werden.

   Werden die Schlachttieruntersuchung auf dem Herkunftszuchtbetrieb und die Untersuchung im Schlachthof nicht von demselben amtlichen Tierarzt durchgeführt, so ist zusammen mit den Tieren eine von einem amtlichen Tierarzt unterzeichnete Gesundheitsbescheinigung vorzulegen, aus der hervorgeht, daß die Tiere untersucht und für schlachttauglich befunden worden sind.

3. Die Schlachttieruntersuchung muß von dem amtlichen Tierarzt bei ausreichender Beleuchtung nach anerkannten Methoden vorgenommen werden.

4. Bei der Untersuchung ist festzustellen,

   a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob bestimmte Anzeichen oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;

   b) ob die Tiere Anzeichen einer Krankheit oder einer Störung des Allgemeinbefindens erkennen lassen, durch die ihr Fleisch nicht zum Verzehr geeignet sein kann.

5. Tiere, bei denen die unter Ziffer 4 genannten Krankheiten oder Anzeichen festgestellt werden, dürfen nicht zum Verzehr geschlachtet werden.

6. Die unter Ziffer 4 genannten Tiere müssen getrennt oder nach dem Schlachten aller übrigen Kaninchen getötet werden; ihr Fleisch ist unter hygienischen Bedingungen zu beseitigen.

KAPITEL II

Fleischuntersuchung bei Kaninchen

7. Geschlachtete Kaninchen sind sofort nach dem Schlachten zu untersuchen.

8. Die Fleischuntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.

9. Die Fleischuntersuchung umfaßt:

   a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres,

   b) gegebenenfalls Durchtasten und Anschneiden,

   c) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks,

   d) erforderlichenfalls Untersuchungen im Laboratorium.

10. a) Für absolut ungeeignet zum Verzehr werden Kaninchen erklärt, bei denen die Fleischuntersuchung folgendes ergeben hat:

    — auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten;

    — bösartige oder mehrfache Tumoren; mehrfache Abzesse;

    — ausgedehnten Parasitenbefall des Unterhaut- oder Muskelgewebes;

    — Rückstände verbotener Stoffe oder über die zulässigen Höchstwerte hinaus;

    — Vergiftung;

    — umfangreiche Verletzungen oder großflächige blutige bzw. starke Durchtränkung des Gewebes;

    — Abweichungen von der üblichen Farbe, dem üblichen Geruch oder Geschmack;

    — Abweichungen in bezug auf die Konsistenz, insbesondere Ödeme oder starke Abmagerung.

    b) Teile von geschlachteten Tieren, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen aufweisen, die den gesunden Zustand des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen, werden für ungeeignet zum Verzehr erklärt.

    c) Die Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung und der Fleischuntersuchung werden vom amtlichen Tierarzt aufgezeichnet und in Fällen, in denen auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten gemäß Artikel 4 oder Rückstände festgestellt werden, den für die Überwachung des Tierbestands, aus dem die Tiere stammen, verantwortlichen Dienststellen der

zuständigen Behörde sowie der für den fraglichen Tierbestand verantwortlichen Person übermittelt.

KAPITEL III

Kennzeichnung der Genußtauglichkeit

11. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er:

    a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von Fleisch bestimmten Geräte, die dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben werden;

    b) Etiketten und Umhüllungen, soweit diese bereits mit einem der unter Ziffer 12 genannten Aufdrucke oder Stempel versehen sind. Diese Etiketten, Umhüllungen und Stempel werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt, an dem sie anzubringen sind, in der geforderten Anzahl übergeben.

12. 1. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit enthält folgende Angaben:

    a) — im oberen Teil den Namen des Ausfuhrlandes, abgekürzt in lateinischen Großbuchstaben, das heißt B, D, DK, F, EL, ESP, IRL, I, L, NL, P, UK;

    — in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Schlachthofs oder gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebs;

    — im unteren Teil eine der nachstehenden Initialien: CEE, EWG, EEG, EØF, EEC oder EOK;

    — die Buchstaben und Ziffern müssen 0,2 cm hoch sein, oder

    b) ein Oval 6,5 × 4,5 cm mit den unter Buchstabe a genannten Angaben. Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1,1 cm hoch sein.

    2. Das zur Kennzeichnung verwendete Material muß sämtlichen Hygieneanforderungen entsprechen und die in Nummer 1 genannten Angaben einwandfrei leserlich wiedergeben.

    3. a) Die Kennzeichnung gemäß Nummer 1 Buchstabe a ist anzubringen:

    — auf unverhüllten Tierkörpern mittels eines Stempels, der die Angaben von Nummer 1 Buchstabe a enthält,

    — auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder anderen Verpackungen von abgepackten Tierkörpern,

    — auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder anderen Verpackungen von Teilen von Tierkörpern oder in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten der Schlachtung.

    b) Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 1 Buchstabe b ist auf Großpackungen anzubringen.

    4. Erscheint die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 3 auf der Umhüllung oder Verpackung,

    — so muß sie so angebracht sein, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung vernichtet wird, oder

    — die Umhüllung oder Verpackung muß derartig versiegelt sein, daß eine Wiederverwendung nach dem Öffnen unmöglich ist.

KAPITEL IV

Lagerung

13. Nach der Fleischuntersuchung muß Kaninchenfleisch gekühlt oder gefroren und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keinem Zeitpunkt +4 °C für gekühltes Fleisch und -12 °C für gefrorenes Fleisch übersteigt.

KAPITEL V

Beförderung

14. Beim Versand von Kaninchenfleisch ist hinsichtlich der Transportdauer und -bedingungen sowie der eingesetzten Transportmittel sicherzustellen, daß das Fleisch während des Transports gegen jegliche Verunreinigung oder andere Beeinträchtigung seiner Qualität geschützt ist. Insbesondere müssen die für die Beförderung verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die unter Ziffer 13 geförderten Temperaturen eingehalten werden.

ANHANG II

Hygienevorschriften für freilebendes Wild

KAPITEL I

Gesundheits- und Hygienevorschriften für das Töten von Wild und die Beförderung zum Wildverarbeitungsbetrieb

1. Das Wild muß nach Regeln getötet werden, welche von der für den Schutz der Tiergesundheit, der öffentlichen Gesundheit, der Umwelt und von freilebendem Wild zuständigen Behörde genehmigt sind.

2. Jäger, die beim Jagen, Ausweiden oder Ausbluten der Tiere ungewöhnliche Beobachtungen machen, sollten diese dem zuständigen Tierarzt, erforderlichenfalls schriftlich, mitteilen.

3. Die Tiere müssen vollständig entbluten und sobald wie möglich nach dem Abschießen ausgeweidet werden. Mit Genehmigung der zuständigen Behörde jedoch können kleine getötete Tiere zum Wildverarbeitungsbetrieb transportiert werden, ohne daß sie ausgeweidet worden oder vollständig entblutet sind.

4. Unter Berücksichtigung der Umweltbedingungen kann die zuständige Behörde vorschreiben, daß das Ausweiden in leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Kammern geschieht.

5. Die Zusammengehörigkeit von Tierkörpern und den unter Ziffer 12 genannten Innereien muß bis zur tierärztlichen Untersuchung erkennbar sein.

6. Die Tierkörper sind unter hygienischen Bedingungen, erforderlichenfalls in Kühlwagen, zum Wildverarbeitungsbetrieb zu befördern.

7. Die Tierkörper sind so rasch wie möglich auf +4 °C bei Kleinwild bzw. +7 °C bei großem Wild abzukühlen. Die zuständige Behörde kann unter Berücksichtigung der Umweltbedingungen verlangen, daß die Tierkörper innerhalb von 12 Stunden nach dem Töten in Kühlräume verbracht werden, um ein Verderben zu verhindern.

8. Wildtierkörper sollten spätestens 24 Stunden nach dem Töten zur Untersuchung vorgelegt werden. Die zuständige Behörde kann jedoch beschließen, einen längeren Zeitraum zuzugestehen, wenn die entsprechende Behandlung, Kühlung und Beförderung sicherstellen, daß die Tierkörper während dieser längeren Zeit nicht verderben.

KAPITEL II

Tierärztliche Untersuchung von Wildfleisch freilebender Tiere

9. Getötetes Wild muß von einem amtlichen Tierarzt untersucht werden, um sicherzustellen, daß es keine krankhaften Veränderungen durch eine auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheit aufweist.

10. Der amtliche Tierarzt trägt dafür Sorge, daß die Untersuchung unter effizienten und hygienischen Bedingungen vorgenommen wird.

11. Der amtliche Tierarzt vermerkt alle Beobachtungen gemäß Ziffer 2, die während des Jagens, Ausweidens oder Entblutens des Wilds gemacht worden sind und von dem Jäger mitgeteilt wurden, und berücksichtigt den Gesundheitsstatus des Jagdgebiets gemäß Artikel 3, 4 und 5.

12. Der amtliche Tierarzt untersucht Tierkörper, Luftröhre und Lungen, Herz, Leber und Milz des getöteten Wilds.

    Bei nicht ausgeweidetem Kleinwild kann die tierärztliche Untersuchung unter Berücksichtigung von Umweltaspekten und Gesundheitslage des Jagdgebiets, aus dem die Tiere stammen, an einer von der zuständigen Behörde gemachten Probe durchgeführt werden.

13. Bei der Untersuchung muß der Tierarzt insbesondere auf folgendes achten:

    a) Anzeichen, die auf einen natürlichen Tod, Tod durch Fallenstellen oder durch eine Krankheit schließen lassen;

    b) Hinweise auf beginnende Zersetzung;

    c) Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit;

    d) Vorkommen von Parasiten, insbesondere im Unterhaut- oder Muskelgewebe. Die Tierkörper insbesondere von Wildschweinen müssen einer Untersuchung auf Trichinen unter Verantwortung und Aufsicht des amtlichen Tierarztes unterzogen werden. Diese Untersuchung muß nach einer der Methoden der künstlichen Verdauung vorgenommen werden, wie sie in der Richtlinie 77/96/EWG für Schweinefleisch vorgeschrieben sind;

    e) Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks;

    f) sichtbare Verunreinigung des Fleisches.

    Ist dies zu Untersuchungszwecken erforderlich, so kann der amtliche Tierarzt das Häuten und Zerlegen der Tierkörper verlangen.

14. a) Für absolut ungeeignet zum Verzehr wird Wildfleisch erklärt, bei dem die tierärztliche Untersuchung folgendes ergeben hat:
   - auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten;
   - bösartige oder mehrfache Tumoren; mehrfache Abzesse;
   - ausgedehnten Parasitenbefall des Unterhaut- oder Muskelgewebes;
   - Rückstände verbotener Stoffe oder über die zulässigen Höchstwerte hinaus;
   - Vergiftung;
   - Anzeichen auf einen natürlichen Tod, Tod durch Fallenstellen oder Anzeichen einer Krankheit zum Zeitpunkt des Todes;
   - umfangreiche Verletzungen oder großflächige blutige bzw. starke Durchtränkung des Gewebes;
   - Verwesungsprozesse wie zum Beispiel Hitzeentwicklung, insbesondere nach verspätetem Auffinden oder Ausweiden;
   - eindeutige Abweichungen von der üblichen Farbe, dem üblichen Geruch oder Geschmack;
   - eindeutige Abweichungen von der üblichen Konsistenz, insbesondere Ödeme oder starke Abmagerung;
   - Schmutz, der sich auch durch gründliches Reinigen nicht entfernen läßt.

   b) Teile von Wildtierkörpern, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen aufweisen, die den gesunden Zustand des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen, werden für ungeeignet zum Verzehr erklärt.

   c) Die Ergebnisse der tierärztlichen Untersuchungen werden vom amtlichen Tierarzt aufgezeichnet und in Fällen, in denen auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten gemäß Artikel 3 oder Rückstände festgestellt werden, den für die Überwachung des Jagdgebiets, aus dem die Tiere stammen, verantwortlichen Dienststellen der zuständigen Behörde sowie gegebenenfalls der für dieses Jagdgebiet verantwortlichen Person übermittelt.

KAPITEL III

Allgemeine Bedingungen für die Zulassung von Wildverarbeitungsbetrieben

15. Über die allgemeinen Bedingungen für die Zulassung von Betrieben gemäß Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG hinaus müssen zugelassene Wildverarbeitungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

   a) ausreichend große Kühlräume für die Einlagerung von Wildtierkörpern bei einer Temperatur von +4 °C (Kleinwild) bzw. +7 °C (großes Wild) bis zur Untersuchung und vor der Verarbeitung;

   b) Arbeitsräume für das abschließende Ausweiden und das Häuten oder Rupfen der Wildtierkörper mit ausreichender Trennung zwischen den reinen und den unreinen Bereichen. Diese Räume müssen die entsprechenden Einrichtungen für die in Kapitel II dieses Anhangs genannte tierärztliche Untersuchung aufweisen;

   c) einen getrennten Raum für das Zerlegen, sofern dies im Betrieb vorgenommen wird;

   d) einen Raum zum Umhüllen und Verpacken, wenn diese Arbeitsgänge im Betrieb ausgeführt werden, es sei denn, die Bedingungen von Ziffer 62 in Anhang I Kapitel XI der Richtlinie 64/433/EWG sind erfüllt;

   e) Vorrichtungen, die eine hygienische Behandlung der Tierkörper ermöglichen;

   f) einen mit entsprechendem Gerät für eine Untersuchung auf Trichinen ausgestatteten Raum oder Räume, wenn eine derartige Untersuchung im Betrieb durchgeführt wird.

KAPITEL IV

Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von Wildfleisch freilebender Tiere

16. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er:

   a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von Wildfleisch bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;

   b) Etiketten und Umhüllungen, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind. Die Etiketten und Umhüllungen werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in der erforderlichen Anzahl übergeben.

17. Zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit dient:

   a) ein ovaler, mindestens 6,5 cm breiter und 4,5 cm hoher Aufdruck mit folgenden deutlich lesbaren Angaben:
   - im oberen Teil die Abkürzung des Landes, in dessen Hoheitsgebiet sich der Betrieb befindet (d. h. eine der folgenden: B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK)
   - gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebs und dem Buchstaben G, oder

   b) ein ovaler, mindestens 6,5 cm breiter und 4,5 cm hoher Aufdruck mit folgenden deutlich lesbaren Angaben:

- im oberen Teil der Name des Landes, in dessen Hoheitsgebiet sich der Betrieb befindet,
- in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebs und der Buchstabe G und
- im unteren Teil eine der folgenden Initialen: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC oder EOK.

Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein.

Der Aufdruck kann zusätzlich einen Hinweis auf den amtlichen Tierarzt enthalten, der das Fleisch untersucht hat, oder

c) ein Stempel, der groß genug ist, um die folgenden Angaben deutlich lesbar zu enthalten:
   - im oberen Teil die Abkürzung des Landes, in dessen Hoheitsgebiet sich der Betrieb befindet (d. h. eine der folgenden: B, DK, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK),

     gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebs,
   - im unteren Teil eine der folgenden Initialen: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC oder EOK,
   - die Buchstaben und Ziffern müssen mindestens 0,2 cm hoch sein.

18. Die Tierkörper von großem Wild müssen an mindestens vier Stellen auf den Schultern und der Außenseite der Keulen mit einem Farb- oder Brennaufdruck, der die Angaben von Nummer 17 Buchstabe a oder b enthält, oder einem Stempel gemäß Nummer 17 Buchstabe c gekennzeichnet werden.

    Die Tierkörper von kleinem Wild müssen mit einem Stempel gemäß Ziffer 17 Buchstabe c gekennzeichnet werden.

19. Umhüllte Teile von Wildfleisch oder Tierkörper von Kleinwild müssen mit dem unter Nummer 17 Buchstabe a oder b genannten Aufdruck gekennzeichnet werden, der auf der Umhüllung und Verpackung angebracht wird.

    Umhülltes Wildfleisch in kleinen Mengen muß mit dem Aufdruck gemäß Nummer 17 Buchstabe c gekennzeichnet werden, der auf der Umhüllung angebracht wird.

KAPITEL V

Lagerung

20. Nach der Untersuchung muß das Fleisch von großem Wild gekühlt oder gefroren und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keiner Zeit +7 °C für gekühltes Fleisch und -12 °C für gefrorenes Fleisch übersteigen darf.

21. Nach der Untersuchung muß das Fleisch von Kleinwild gekühlt oder gefroren und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keiner Zeit +4 °C für gekühltes und -12 °C für gefrorenes Fleisch übersteigen darf.

KAPITEL VI

Beförderung

22. Beim Versand von Wildfleisch ist hinsichtlich der Transportdauer und -bedingungen sowie der eingesetzten Transportmittel sicherzustellen, daß das Fleisch während des Transports gegen jegliche Verunreinigung oder sonstige Beeinträchtigung seiner Qualität geschützt ist. Insbesondere müssen die für die Beförderung von Wildfleisch eingesetzten Fahrzeuge so ausgerüstet sein, daß die unter Ziffern 20 und 21 vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden.

FINANZBOGEN

Betrifft:
Verordnung des Rates über Wild- und Kaninchenfleisch (Entwurf)

1. Haushaltsposten: III B Artikel: 382 Bezeichnung: Kontrollen in der Landwirtschaft

2. Rechtsgrundlage: Artikel 43 EWGV

3. Klassifizierung: Nicht obligatorische Ausgaben

4. Ziele des Vorhabens und Beschreibung der Maßnahme:
   Überprüfung der Einhaltung der Verordnung (Artikel 14)

5. Berechnungsweise

5.1 Ausgabenart: Dienstreisekosten

5.2 Anteil der Gemeinschaftsfinanzierung: 100 %

5.3 Berechnung:
200 Dienstreisetage jährlich zu 170 ECU/Tag (Kosten der Kontrollbesuche) = 34 000 ECU/Jahr

6. Finanzielle Auswirkungen auf die Haushaltsmittel

6.1 Fälligkeitsplan der Mittel (Mio. ECU)

Haushaltsjahr	**V.M.**		**Z.M.**
1991		0,034	
1992		0,034	
1993		0,034	
1994		0,034	
1995		0,034	
Spätere Haushaltsjahre			
Insgesamt		0,170	

6.2 Finanzierung während des laufenden Haushaltsjahres: keine

7. Anmerkungen:
Zur Durchführung dieser Verordnung werden außerdem 2 A7/6-Stellen benötigt.

Bericht des Abgeordneten Sauter (Epfendorf)

I.

Der Vorschlag der EG-Kommission an den Rat wurde von der Präsidentin mit der EG-Sammelliste vom 15. Dezember 1989 — Drucksache 11/6125 Nummer 7 — an den Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten überwiesen. Der Ausschuß hat die Vorlage in seiner 73. Sitzung am 7. Februar 1990 beraten.

Bei der Vorlage geht es um folgendes:

Im Interesse eines reibungslosen Funktionierens des Binnenmarktes ist es angezeigt, auch die Vorschriften für Kaninchen- und Wildfleisch zu vereinheitlichen. Die Vereinheitlichung soll aus mehreren Gründen erfolgen.

In der gesamten Gemeinschaft müssen einheitliche Gesundheitsgarantien gegeben sein, um den freien Warenverkehr zu gewährleisten und gleichzeitig ein hohes Maß an Gesundheitsschutz für Tier und Mensch sicherzustellen. Die Wettbewerbsverzerrungen zwischen den Erzeugern in verschiedenen Ländern der Gemeinschaft müssen eingeschränkt werden. Es müssen darüber hinaus Voraussetzungen gegeben werden, die ansteckende Krankheiten bekämpfen, die bei Wildtieren auftreten und auf Haustiere übertragen werden können. Hierzu wurden von der Kommission entsprechende Vorschläge unterbreitet. Sie ist der Ansicht, daß die Überwachung und Begrenzung ansteckender und parasitärer Krankheiten bei Wildtieren und Kaninchen unbedingt überwacht werden muß. Darüber hinaus sollen Vorschriften für tierärztliche Untersuchungen von Wild- und Kaninchenfleisch sowie Hygienevorschriften für die Verarbeitung von Wild- und Kaninchenfleisch geschaffen werden. Im übrigen seien Vorschriften, die die Ausstattung von Betrieben regeln, die Wild- und Kaninchenfleisch erzeugen, um sicherzustellen, daß sämtliche Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen durchgeführt werden, unbedingt erforderlich.

II.

Der Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ist der Ansicht, daß hierbei auch die auf nationaler Ebene in der Bundesrepublik Deutschland gesammelten Erfahrungen mit Gesundheits- und Hygienevorschriften unbedingt mit eingebracht werden müssen.

Ferner war man einhellig der Ansicht, daß der Vorschlag nicht in der Rechtsform einer Verordnung, sondern als Richtlinie verabschiedet werden solle, um den Mitgliedstaaten eine den jeweiligen nationalen Gegebenheiten entsprechende Umsetzung der Gemeinschaftsregelung zu ermöglichen.

In der Bundesrepublik Deutschland sei die Wildhygiene abschließend und ausreichend im Jagdgesetz geregelt. Dieses System sollte ebenfalls Eingang bei den vorgelegten Vorschlägen finden.

Der Ausschuß war ferner der Ansicht, daß die vorgelegten Vorschläge der Kommission die „Handschrift von Schreibtischtätern" und nicht die von Praktikern aufzeigen würden; weite Bereiche dieses Vorschlages für eine Verordnung des Rates über Wild- und Kaninchenfleisch seien von den Regelungen für Haustiere übernommen.

Alles in allem war man im Ausschuß der einhelligen Meinung, daß die Vorlage in der vorliegenden Form nicht akzeptiert werden könne.

III.

Namens des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, bitte ich den Deutschen Bundestag, die Verordnung — Drucksache 11/6126 Nummer 7 — in dieser Form abzulehnen.

Bonn, den 7. Februar 1990

Sauter (Epfendorf)

Berichterstatter



Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 5300 Bonn
Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, Postfach 20 13 63, Herderstraße 56, 5300 Bonn 2, Telefon 02 28/36 35 51, Telefax 02 28/36 12 75
ISSN 0722-8333